



DISTRICT

BRASSERIE · BAR · LOUNGE

PREMIUM LUNCH

6 Courses

Amuse + Appetizer + Pasta + Main
Petit Fours + Ciabatta
Sakura & Strawberry Afternoon Tea "Harukaze"
Coffee or Tea Selection

アミューズ+前菜+パスタ+メイン
プティフル+チャバタ
桜といちごのアフタヌーンティー“春風”
コーヒーまたはティーセレクション

4 Courses

Appetizer + Soup + Main + Ciabatta
Sakura & Strawberry Afternoon Tea "Harukaze"
Coffee or Tea Selection

前菜+スープ+メイン+チャバタ
桜といちごのアフタヌーンティー“春風”
コーヒーまたはティーセレクション

APPETIZERS

Supplement
追加料金

District Caesar Salad
ディストリクト シーザーサラダ

 Seasonal Local Vegetables - Soy Koji Dressing
季節の国産野菜・醤油麹ドレッシング

Toppings: トッピング

Grilled Daisen Chicken 大山鶏のグリル


2,000 yen

Canadian Lobster カナダ産 ロブスター

Half 3,600 yen

Smoked Salmon スモークサーモン

1,200 yen

 Tokyo Burrata - Osmic Tomato
東京ブルラータ・オスミットマト

2,000 yen

 Seared Bluefin Tuna - Arugula - Salted Red Paprika Purée
本マグロの炙り・ルッコラ・塩漬け赤パプリカピューレ

 Grilled Assorted Vegetables - Garlic Balsamic Oil
グリル野菜の盛り合わせ・ガーリックバルサミコオイル

 Grilled Beef Halami - Leeks Confit - Almond & Parmesan Sauce
牛ハラミのグリル・洋葱のコンフィ・アーモンド&パルメザンチーズソース

 Grilled Prawn - Myoga Salad - Osmic Tomato & Yuzu Salsa
海老のグリル・茗荷サラダ・オスミットマト&柚子サルサ

Soup of the Day
本日のスープ



Vegetarian ベジタリアン



Gluten Free グルテンフリー



Vegan ヴィーガン

All prices quoted are subject to 15% service charge.

表記料金に、サービスチャージ15%を別途申し受けます。


When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your meal.

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けくださいますようお願い致します。

MAINS

 Avocado Toast - Sourdough - Poached Egg - Avocado Purée - Parmesan Cheese
アボカドトースト・サワードウ・ポーチドエッグ・アボカドピューレ・パルメザンチーズ

District Signature Egg Benedict
ディストリクトシグネチャー エッグベネディクト

 French Toast - Dark Cherry Compote - Vanilla Ice Cream
フレンチトースト・ダークチェリーコンポート・バニラアイスクリーム

Crab Omelette - Grilled Sausage - Bacon - Roasted Tomato
クラブオムレツ・ソーセージのグリル・ベーコン・トマトのロースト

  Cauliflower Steak - Roasted Avocado - Romesco Purée - Hazelnut Sauce
カリフラワーステーキ・ローストアボカド・ロメスコピューレ・ヘーゼルナッツソース

Pasta of the Day
本日のパスタ

 Teppan Grilled Snapper - Pan Fried Spring Vegetables - Butter Sauce
真鯛の鉄板グリル・春野菜のソテー・ブールブランソース

 Grilled Daisen Chicken - Sansho Spicy Sauce - Salted Lemon
大山鶏のグリル・山椒スパイスソース・塩レモン


Beef Burger - 100% Beef Patty - Fried Egg - Lettuce - BBQ Sauce - Cheddar Cheese
ビーフバーガー・100% ビーフパティ・目玉焼き・レタス・BBQソース・チェダーチーズ

Beef Hamburg Steak - Mushroom Sauce - Semi Dried Tomato - Red Wine Cheese Fondue - 80g/120g
ビーフハンバーグステーキ・マッシュルームソース・セミドライトマト・レッドワインチーズフォンデュ

 Grilled Australian Beef Sirloin - Baked Avocado - Kale & Poached Egg - Red Wine Sauce 1,000 yen
オーストラリア産ビーフサーロインのグリル・バイクドアボカド・ケール&ポーチドエッグ・赤ワインソース

BEEF UPGRADE

 Australian Black Angus Beef Tenderloin 200G 7,000 yen
オーストラリア産 ブラックアングスビーフテンダーロイン

 Prime Rib Eye 200G 6,000 yen
プライムリブアイ

 A5 Wagyu Beef Tenderloin 100G 9,000 yen
A5 和牛テンダーロイン

DESSERT - Sakura & Strawberry Afternoon Tea "Harukaze"


  Meringue Chantilly with Sakura
桜ムラングシャンティ

Strawberry & Griotte Mousse
いちごとグリオットのムース


 Koke Matcha Choux
コケ抹茶シュー

 Sakura Minamo Jelly
桜のみなもゼリー

Sakura & Cherry Swan Mousse
桜とチェリーのスワンムース

 Strawberry Financier
いちごフィナンシェ

 Sakura Mont Blanc
桜モンブラン

 Yomogi Scone with Berry Jam
よもぎスコーン&ベリージャム

 Vegetarian ベジタリアン  Gluten Free グルテンフリー  Vegan ヴィーガン

All prices quoted are subject to 15% service charge.

表記料金に、サービスチャージ15%を別途申し受けます。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your meal.
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けくださいますようお願い致します。